



Fontanasanta Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT

, 750 ml

Italy,

Orange wine

9911031214



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Frisch gehobelte Kaiserlinge mit Kamillenblütenöl und
schwarzem Olivenzucker

Forellenfilets in brauner Butter gebraten mit frischen
Steinpilzen und Schnittlauch

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit frittierten
Kapern

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 09.12.2024

Elisabetta gilt unter Weinkennern auf der ganzen Welt unangefochten als die Königin des Teroldego. Elisabettas Rote, der „einfache“ Foradori und insbesondere der Granato, zeigen, was in dieser charaktervollen Traube an Qualität und Potenzial steckt. Hier vereinen sich Grazie und Charakter auf nahezu unnachahmliche Weise. Feingeschliffene Tanine, frische Säure und ein unglaublich komplexes Bouquet geben ihren Weinen ein unverwechselbares Charisma, das seinesgleichen sucht. Hier zeigt sich Elisabettas unermüdlicher Einsatz, wie der Suche nach alten Teroldego-Rebstöcken, ihre historischen Nachforschungen über die Rebsorte in den Archiven oder die akribische Arbeit in Weinberg und Weinkellen. Und er wird belohnt: bis dato mit nicht weniger als elf mal „Drei Gläser“ im Gambero Rosso!

Farbe:

Helles Strohgelb mit silbernem Rand.

Nase:

In der Jugend ist der Wein stets etwas maulfaul und bedarf explosiver Sturzbelüftung – also ab damit in die Karaffe, am besten kopfüber. Mit zunehmender Belüftung zeigen sich Aromen nach grünen Haselnüssen und grünen Mandeln, bevor zarte Kernobstnoten nach Mostäpfeln und Birnen erahnt werden. Ein Strauß frischer Küchenkräuter wie Salbei und Lorbeer sowie etwas Hefegebäck ergänzen den Reigen. Wie immer strahlt er eine enorme Ruhe aus, die sich ins Glas fortsetzt.

Mund:

Redseliger zeigt er sich im Antrunk: gesteuert durch den vibrierenden Säurener, der sich weit über den Gaumen spannt, wird er phenolisch flankiert von feinherben Gerbstoffen und erinnert an Apfel- und Birnenschalen mit ihren aromatisch herben Knötchen. Mit generell weinigem Charakter und viskosem Schmelz ist er jetzt bereits sehr zugänglich, freut sich jedoch über die Karaffe oder zwei bis drei Jahre Flaschenreife.